



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ YOĞURTLU KEK

Malzemeler: (1 kişilik)

3 adet yumurta

1 su bardağı toz şeker

2,5 su bardağı un

Yarım su bardağı pirinç unu

250 gr Sütüş Şeftali-Kayısı Yoğurt

50 gr Sütüş Tereyağı

1 kahve fincanı zeytinyağı

1 paket kabartma tozu

1 kahve fincanı rendelenmiş Hindistancevizi

Yapılışı

Tereyağını eritin. Şeker ve yumurtaları mikserle çırpın. Ilınmış tereyağı, zeytinyağı ve kabartma tozunu ilave edip 2 dakika daha çırpın. En son Sütüş Şeftali-Kayısı Yoğurt'u ekleyin. Tahta bir kaşıkla karıştırıp küçük kağıt kek kalıplarına paylaştırın. Üzerlerine hindistancevizi serpin. 170 derecede 15 dakika pişirin.